



DANIEL CAVUOTO

EXECUTIVE CHEF · CULINARY DIRECTOR HAGAKURE GROUP

CUCINA FUSION TECNICA E PERCEZIONE DEL GUSTO

Romano di nascita, cittadino del mondo, Daniel Cavuoto, classe 1983, è Executive Chef e Culinary Director di Hagakure Group.

Inizia la carriera a diciannove anni e perfeziona la propria tecnica in prestigiose cucine internazionali tra Spagna, Inghilterra e Francia, dove si forma anche con il pluristellato Pierre Gagnaire.

Dal 2019 guida l'evoluzione gastronomica dei ristoranti del gruppo, tra cui Hagakure Nōh Samba a Bari. La sua cucina fusion d'autore mette in dialogo l'universo asiatico e nikkei con influenze francesi e materie prime mediterranee.

A FoodExp presenta innovative tecniche di scomposizione e percezione del gusto, con l'obiettivo di ridefinire i confini della cucina contemporanea.